



früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelleile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschl. 25 bz. 150 Goldpf., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pf.

Nr. 10.

Bromberg, den 16. Mai

1926.

Die Kartoffel.

Von Dr. Wilsing,

früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.

I.

Die Kartoffel! Vor 150 Jahren in Europa noch eine unbekannte Erscheinung, deren Einführung in manchen Ländern nicht nur Schwierigkeiten bereitete, sondern oft genug des Zwanges bedurfte; und heute: das unentbehrlichste Nahrungsmittel der großen Masse der Völker in den kultivierten Staaten!

Man hört wohl bei einer Unterhaltung über diese Tatsache Bemerkungen der Art: „Wie schwerfällig die Menschen damals waren.“ Na, wir wollen nicht so hastig urteilen. Denken wir nur in jene Zeit zurück: die Bewohnerzahl der Länder bedeutend geringer, Industrie und Fabrik eine Seltenheit, die Landwirtschaft der Hauptbetrieb überall — also Lebensmittel genug: Weizen, Roggen, auch Gerste und Hafer wurden zu Brot verarbeitet. Hirse, Buchweizen und Linsen hatten eine viel größere Bedeutung in der Ernährung. Man schrotete alle diese Früchte und aß sie als Brot oder Brei oder Suppen und hatte so zweifellos eine gesündere Nahrung als wir heute in der Kartoffel und in den fein ausgemahlene Mehlen. In südlichen Gegenden, Ungarn, Balkan usw. lebt die ländliche Bevölkerung heute noch hauptsächlich von ihrem Mais (Mamalgia) und baut die Kartoffel nur in geringem Maße an, um den Bedarf der „verwöhnten“ Städter zu befriedigen.

Aber das war's nicht allein. Es mag eine nette Sorte Kartoffeln gewesen sein, die man damals eingeführt hat. Was wir heute als wohlschmeckende Knollenfrucht aufgetischt bekommen, ist das Resultat einer jahrzehntelangen, immer wieder von neuem beginnenden Züchtungsarbeit; denn die Kartoffel ist ein sehr wenig charakterfestes Geschöpf: es wird ihr unter stets gleichbleibenden Verhältnissen bald langweilig und dann „artet sie aus“. Sie will dann wieder zurück zu ihrem alten „wildem Leben“ in der Freiheit. Wenn man sich einmal das Vergnügen oder auch die Mühe macht, die Samen einer Kartoffelbeere auszusäen, dann wird man staunen über die Menge derjenigen kleinen Pflänzchen, welche wieder zur alten Stammform der Kartoffel zurückgekehrt sind. Und bekannt ist ja jedem Landwirt, daß auch die beste Kartoffelsorte nach einigen Jahren bereits „abgebaut“ ist, d. h. ihre guten Eigenschaften verliert, wenn man nicht Sorge trägt, sie immer wieder durch sorgfältige Auswahl der Saatknochen und durch Boden- wie auch durch Klimawechsel auf der Höhe zu erhalten. Und schließlich nützt alle Arbeit und Umsicht doch nichts; denn mit der Zeit verliert die Kartoffel doch immer mehr, so daß sie anderen, neuen Sorten gegenüber nicht mehr Stand halten kann.

Drum sind die Kartoffelzüchter auch ständig bei der Arbeit, immer wieder „Neuschöpfungen“ hervorzu-

bringen. Aber das ist eine sehr schwierige Arbeit, die genaue Kenntnis und viel Erfahrung voraussetzt. Man begnügt sich nicht mit der Aussaat von Samen, sondern man „kreuzt“ bereits bewährte Sorten durch künstliche — oder auch natürliche — Befruchtung und bringt dann den Samen dieser Kreuzungsfrüchte in die Erde. Die daraus entstehenden Pflänzchen haben nur winzige, kaum erbsengroße Knöllchen, die nun weiter zur Vermehrung benutzt werden. Aber — aus den Samen einer Beere kommt ein ganzes Sammelfurium von „Sorten“ heraus, so daß es heißt: Auswahl treffen — und darin liegt das Kunststück der Kartoffelzüchtung begründet. Erst nach einer ganzen Reihe von Jahren kommt man zur Bestimmung einer Sorte, welche den weiteren Anbau lohnt, und dann heißt es: auf Festigkeit der Eigenschaft züchten! So vergehen etwa 7–10 Jahre, ehe man eine Neuzüchtung an den Markt bringen kann.

Für den praktischen Landwirt ergibt sich aus dieser unbequemen Eigenschaft der Kartoffel die Notwendigkeit, öfter mit dem Saatgute zu wechseln; das verursacht natürlich erhebliche Kosten; denn Saatgut ist bekanntlich ganz wesentlich teurer als die Gebrauchskartoffel. Es wird jeder Landwirt deshalb darnach trachten, den Wechsel so lange als möglich zu vermeiden. Das kann man dadurch, daß man einmal nicht zu kleine Knollen zur Saat verwendet; dann aber auch dadurch, daß man der betreffenden Sorte den zuzugenden Boden gibt. Trotzdem die Kartoffel ursprünglich, d. h. in ihrer amerikanischen Heimat von warmem sandigen Boden stammt, sind im Laufe der Jahrzehnte durch die rationelle Züchtung doch besondere Sorten entstanden, die auf sandigem, auf mittlerem, sogar auf schwerem Boden gedeihen, wenn dieser nicht zu naß ist. Selbstverständlich kann man Sorten, die beispielsweise auf schwerem Boden gezüchtet sind, nicht auf leichteren Sandboden bringen, weil sie dort sofort im Ertrage versagen. Trotzdem aber wird man zur Vermeidung des Ausartens gut tun, mit dem Boden ab und zu zu wechseln; ein Austausch von Saatgut aus einer gut betriebenen Wirtschaft wird in diesem Falle gute Dienste leisten.

Unsere Kartoffelzüchtung hat neben dem erwähnten Sortenreichtum noch besonders zuwege gebracht, bei einzelnen Sorten die Entwicklungszeit erheblich abzukürzen; so entstand die sogenannte „Frühkartoffel“, die in 9–12 Wochen bereits die Ernte gestoffeln“, zur Freude der Hausfrau, an den Markt gebracht werden können.

Die Frühkartoffel wird lediglich als „Speisekartoffel“ betrachtet; die Spätsorten dagegen benannte man nach ihrem Verwendungszweck: Speisekartoffel, Futter- oder Industrie- oder Fabrikkartoffel. Bei allen diesen Sorten legt man besonderen Wert auf den Stärkegehalt, den man durch die Züchtung auf weit mehr als

20 Prozent gebracht hat. Während nun bei der Futter- und Fabrikkartoffel darauf gesehen wird, vom Hektar die größtmögliche Menge an Stärke zu erzielen, dabei auf Geschmack und Form keinerlei Gewicht legt, ist selbstverständlich bei der Esskartoffel gerade Geschmack, Form und Farbe neben dem Stärkegehalt maßgebend, spielt doch beim Essen die Art der Darbietung eine große Rolle: ein sauber gedeckter Tisch, die einzelnen Speisen in Schüsseln von gefälliger Form, womöglich noch verziert oder „garniert“, beleben den Appetit — dabei leistet sogar ein Blümchen nicht Unerhebliches mit. So wünscht die Hausfrau eine Kartoffel von etwa Eigröße, möglichst gleichmäßig runde Form, die sich auch gleichmäßig kocht, nicht breiig wird und dabei doch recht „mehlig“ erscheint. Die Farbe des Fleisches unterliegt allerdings verschiedener Beurteilung; der eine liebt eine möglichst weiße, der andere dagegen eine gelbfleischige Kartoffel. Der Geschmack soll vor allen Dingen rein sein; sie darf weder nach „Keller“ riechen, auch nicht einen Duft von Dünger oder gar von Moor an sich tragen, was sehr leicht durch mangelhafte Aufbewahrung oder aber durch mehrjährigen Anbau auf Moorboden vorkommen kann.

Leider verstehen so viele Hausfrauen nicht, Kartoffeln zu kochen! Sie meinen, es genüge, wenn die Kartoffel weich sei, gessen ab — und fertig ist sie. Das ist nicht richtig. Eine so behandelte Kartoffel kommt nun ansehnlich auf den Tisch; selbst die schönste, mehligste Kartoffel kann sich so nicht präsentieren; sie sieht glatt aus, und es scheint nach kurzem Stehen, als ob sie mit einer Haut bedeckt sei; — sie schmeckt dann auch nicht. Notwendig ist, daß der Topf mit Kartoffeln nach dem Abgießen wieder aufs Feuer gesetzt wird, damit das noch zurückgebliebene Wasser abkocht. Während dies geschieht, muß man mehrere Male den Topf vom Feuer nehmen und die Kartoffeln umschütten, so daß die untersten nach oben kommen. Dabei zerplagen die äußeren Zellen und die rein weiße Stärke tritt flockig hervor, und erst dies gibt der gekochten Kartoffeln das appetitliche Aussehen und auch den angenehmen Geschmack.

Wie manche vorzügliche Kartoffelsorte wird durch falsche Behandlung im Hauskeller und in der Küche minderwertig gemacht und erfährt dann zu Unrecht ein herbes Urteil durch eine unverständige Hausfrau, der man nicht eindringlich genug sagen kann, daß auch die Kartoffel gegen Gerüche aller Art fast ebenso empfindlich ist wie die Butter.

Wüßte nun solche Hausfrau, wie viel Mühe und Arbeit, wie viel Sorgfalt und Umsicht und Kosten an einer guten Kartoffel hängen, sie würde mit einer gewissen Hochachtung diese Frucht betrachten, die heute neben dem Brote die Grundlage der Ernährung fast aller europäischen Völkern bildet.

Hat der Landwirt die für seinen Boden passende Kartoffelsorte ausgewählt, dann muß er überlegen, ob seine Fruchtfolge gestattet, nur eine Sorte anzubauen, oder ob er, der Verschiedenartigkeit seines Bodens entsprechend, im Wechsel der Jahre nicht auch mit der Kartoffelsorte einen Wechsel vornehmen muß. Das ist eine sehr wichtige Frage; denn, wenn er gezwungen ist, dieselbe Sorte alle Jahre auf einen anders gearteten Boden zu bringen, dann wird er niemals die Höchsterträge erlangen können. Unter Umständen sind also mehrere Kartoffelsorten anzubauen; dabei kann dann von vornherein die eine Sorte als Speise-, die andere als Futterkartoffel in Anspruch genommen werden.

In der Fruchtfolge selbst gibt man der Kartoffel am besten den Platz zwischen zwei Halmfrüchten. Allerdings ist sie „mit sich selbst verträglich“, wie der Landwirt sagt; das heißt: man kann die Kartoffel mehrere Male auf demselben Acker hintereinander bauen. Im Kleinbetriebe kommt es oftmals vor, daß eine Parzelle eine ganze Reihe von Jahren nur Kartoffeln trägt. Dann aber ist eine alljährliche Düngung mit Stallmist unbedingt notwendig; nicht nur, weil die Kartoffel frischen Stallmist liebt, sondern auch um dem Boden die Gäre zu erhalten. Das häufige Mühren im Boden bei Gelegenheit des mehrmaligen Häufelns stört die Gäre. Ist aber reichlich Stallmist im Boden, dann finden die Bodenbakterien ständig gute Nahrung, sodaß sie sich nach dem Häufeln bald wieder vermehren und kräftig

arbeiten. Gleichzeitig ist dann auch zu beachten, daß die Kartoffel eine ausgesprochene „Kalipflanze“ ist, mithin einer größeren Kalimenge bedarf als andere Pflanzen. Baut man mehrere Jahre hintereinander Kartoffeln auf demselben Acker, dann wird der Boden sehr stark des Kalis beraubt, bedarf dann also einer besonderen Kalidüngung.

Landwirtschaftliches.

Die Vorteile der Trockenbeize. Die Trockenbeize verdient es immer mehr und mehr, an Stelle der Nassbeize zu treten, ganz gleichgültig, ob es sich um das Tauchverfahren oder um das Benetzungsverfahren handelt. Sie ist hervorragend wirksam gegen den Steinbrand des Weizens, gegen den Schneeschimmel des Roggens, gegen Steifenkrankheit der Gerste und gegen andere Infektionskrankheiten mehr, nicht wirksam selbstverständlich gegen die Flugbrandarten. Ein Verbeizen des Saatguts ist ausgeschlossen; das langwierige Trocknen fällt weg. Daß sich die Erträge je Flächeneinheit erhöhen, auf diese Tatsache soll nur hingewiesen werden; die Trockenbeize ist also arbeitsparend, schont die Drillmaschine, weil das Saatgut trocken und nicht klamm bzw. halbflecht in die Maschine kommt. Bei der Mischung mit dem Saatgut ist folgendes zu beachten. Das Saatgut wird trocken mit der Beize gemischt und zwar so, daß jedes einzelne Korn vollkommen mit dem Pulver eingestäubt wird. Diese gleichmäßige Bestäubung ist nur in einem geschlossenen Behälter möglich. Dieser Behälter kann behelfsmäßig ein Faß sein. Am besten geeignet sind naturgemäß die Trockenapparate, wie sie von verschiedenen Firmen hergestellt werden. Zu bemerken ist, daß diese Behälter unter gar keinen Umständen zu anderen Zwecken als zu dem des Beizens benutzt werden dürfen. Ist der Behälter mit dem Saatgut und dem Beizmittel gefüllt, so wird er geschlossen und dann in Drehung versetzt. Diese Drehung hat bei einem Beizapparat etwa 5 Minuten, bei allen behelfsmäßigen Mitteln etwa 15 Minuten zu dauern. Nun kann das Saatgut abgeseigt werden; als Säckchen sind ausschließlich dichtgewebte Mehlsäcke zu benutzen. Beim Abseigen ist unnötiges Stäuben und Einatmen des Stubes unbedingt zu vermeiden, weil bekanntlich jede Beize aus arsen- bzw. quecksilberhaltigen Stoffen besteht, also sehr giftig ist. Dieses so verarbeitete Saatgut ist sofort driffertig. Auf den Schutz für die Arbeiter ist zu achten; es hat sich nämlich als zweckmäßig herausgestellt, beim Abfüllen in die Säcke die Arbeiter entweder mit Atemschüßer versehen arbeiten zu lassen, bzw. veranlassen man sie, ein doppelt angefeuchtetes Tuch vor den Mund und die Nase zu nehmen zum Schutze der Atmungsorgane.

Dr. Waldeemar Goerke.

Schutz der Saaten vor Krähenfraß. Um die Saaten vor den gefährlichsten Feinden des Landwirtes, den Krähen, zu schützen, ist vor allen Dingen nötig, daß man die Saaten beizt. Dies geschieht am besten durch Einlegen in eine erkaltete Lösung von Quassiaspänen oder durch Mischung mit Mennige, dem etwas Leimwasser zugefügt ist. Die Austeilung von erschossenen Krähen auf hohen Pfählen als Schrecken wird ebenfalls empfohlen. Gut verblendete und befestigte Rattenfallen, denen Eier als Köder beigegeben sind, tun ebenfalls gute Dienste. Zweckmäßig ist es dabei, den Bügel mit Berg zu umwickeln, damit den gefangenen Krähen nicht die Beine zerschlagen werden. Solch eine gefangene Krähe erhebt gewöhnlich ein derartiges Geschrei, daß sämtliche Krähen der Umgegend herbeigelockt werden und später den verdächtigen Ort meiden.

Biehzucht.

Von der Fütterung der Pferde. Die Fütterung der Pferde wird vielfach noch nicht richtig gehandhabt. Im allgemeinen soll die Hauptfütterung am Abend stattfinden, um zu verhindern, daß die Pferde mit vollem Magen zur Arbeit gehen müssen. Trotzdem muß man auch auf eine sorgfältige Morgen- und Mittagsfütterung sein Augenmerk richten. Abzuraten ist von einer Überladung des Pferdewagens mit umfangreichen, weniger nahrhaften Fütterungsmitteln bei der Morgen- und Mittagsfütterung, das könnte nur zur Folge haben, daß durch den Druck des vollen Ma-

gens auf die Zungen bei der Arbeit ein Hin- und Herschütteln des Mageninhalts geschieht, das leicht zu Kolik und Durchfall führt. Morgens füttere man drei Stunden vor dem Anspannen. Mittags lasse man die Pferde ohne Fütterung zwei Stunden im Stalle stehen. Zum Abend gibt man langes Futter, d. h. Futter mit starkem Häcksel- und Heu oder Sommerstrohbeigabe.

Das Schwein muß einnehmen. Mitunter ist es notwendig, erkrankten Schweinen irgendein Medikament zukommen zu lassen. Ohne Schwierigkeiten läßt sich das erledigen, wenn die Tiere noch fressen. Dann schüttet man ihnen die Medizin einfach mit in den Trog. Nehmen die Schweine aber kein Fressen mehr an, so muß man zu Eingüssen schreiten. Hierbei muß mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden, da die Gefahr besteht, daß sich die Tiere verschlucken. Meist gehen sie dann an Erstickung oder Lungenentzündung ein. Am besten lassen sich Eingüsse liegenden Schweinen geben, indem man den Rüssel etwas nach oben hält. Man lasse das Medikament ganz langsam und vorsichtig einfließen und unterbreche den Einguß, der in einem ganz kleinen, feinen Strahl zu geschehen hat, häufig.

Knochenbrüchigkeit der Haustiere. Ältere Haustiere leiden oft an Knochenbrüchigkeit. Diese Krankheit entsteht dadurch, daß die Knochen durch fortschreitende Entkalkung und Umwandlung des Markes in eine wässrige Masse weich und brüchig werden. Vorzugweise werden Rinder, seltener Ziegen und Schweine von dieser Krankheit befallen. Steifheit der Glieder und Schmerzen, starke Abmagerung und ein erschwertes Aufstehen sind die sichersten Symptome dafür, daß diese Krankheit bei einem Tiere eingetreten ist. Sehr häufig ist kalkarmes Futter daran schuld. Daher kommt es auch, daß in der Regel milchgebende und tragende Tiere am ehesten von der Knochenbrüchigkeit ergriffen werden, da sie besonders viel Kalk hergeben müssen. Auch dort, wo viel Heu von ungedüngtem Seideboden versüßert wird, findet man die Krankheit häufig. Ein trockener Sommer begünstigt ebenfalls ihr Auftreten, da Stroh oder Heu in einem solchen Sommer besonders arm an Kalksalzen und Kalk sind. Man achte auch besonders auf die Beschaffenheit des Trinkwassers! Weiches und saftiges Trinkwasser beschleunigt die Krankheit. Das Füttern von kalkhaltigen Futtermitteln bengt ihr vor und bessert die Krankheit.

Darf man das Nest der Kaninchen revidieren? Man darf es nicht nur, nein, man soll und muß sogar eine wiederholte Nachschau halten. Der leider noch recht allgemein verbreitete Glaube, daß die Jungen durch das Nachsehen und Berühren einen fremden Geruch bekommen und dann von der Mutter verlassen werden, ist schuld, daß noch immer so viele Junge eingehen. Wir wollen nicht in Abrede stellen, daß es hier und da wohl eine Häsinn gibt, die solche Eingriffe recht übel nimmt und ihre Jungen dann vernachlässigt. Das sind aber immer nur Ausnahmefälle und dürfen keinen Züchter abhalten, die notwendige Nachschau vorzunehmen. Das Nachsehen muß natürlich recht vorsichtig geschehen. Man darf dabei das Nest nicht umwühlen und in Unordnung bringen. Es ist darum von großem Vorteil, wenn der Nistkasten praktisch eingerichtet ist: Vor der Nachschau entfernt man am besten die Mutter aus dem Stalle. Schon bald nach dem Verßen hat die erste Revision zu geschehen. Tote oder verkrüppelte Junge sind dabei zu entfernen. Ist der Wurf zu groß, nimmt man die überzähligen Tierchen und gibt sie einer anderen Mutter mit geringerer Kinderzahl. Das geschieht am besten abends, weil während der Nacht die fremden Jungen schon den Nestgeruch der eigenen Kinder annehmen und so von der Stiefmutter nicht verstoßen werden. Vorteilhaft ist es natürlich, wenn beide Würfe von gleichem Alter sind. Hat die Mutter das Nest zu dürrig ausgestattet, muß mit Wolle aus andern Nestern nachgeholfen werden. Bei späteren Revisionen achte man besonders darauf, ob auch die Jungen genügend Futter bekommen und ob sie trocken liegen, andernfalls sorge man für Abhilfe. Die Häsinn erhält kräftiges, aber leicht verdauliches Futter in ausreichender Menge. Auch die Tränke darf nicht fehlen, denn eine säugende Häsinn verbraucht eine ansehnliche Menge flüssiger Nahrung. Man reiche frische Milch, vorteilhafter vielleicht noch Haser-
schleimsuppe.

Geflügelzucht.

Wenn die Enten abends nicht vom Wasser wollen. Jeder Entenzüchter, dessen Enten Zugang zu einem Teich oder irgendeinem Wassertümpel haben, hat schon zu seinem größten Ärger und Verdruss erfahren, wie schwer, ja manchmal schier unmöglich es ist, die Tiere des Abends vom Wasser zu bekommen. Man könnte denken an eigensinnige Kinder, die des Abends nicht zu Bett wollen. Klatschen der Hände, Rufen, Pelttschen des Wassers mit einem Busche, Werfen mit Erbsen: alles Mittel, die wenig oder gar nichts helfen. Stundenlang kann man so manchmal arbeiten, bis es dann schließlich nach vieler Aufregung und Mühe glückt, die störrigen Tiere in den Stall zu bringen. Und doch gibt es ein ganz einfaches Mittel, die Tiere ohne zu jagen, ohne viel Zeitverlust und Mühe vom Wasser herunterzubringen, sofern die Wasseroberfläche nicht allzu umfangreich ist. Eine entsprechend lange Schnur, an die in Abständen von je 1 Meter kleine Holzklötzchen befestigt sind, bindet man an einen Pfahl, der in der Nähe des Platzes eingeschlagen wird, wo die Enten das Wasser verlassen sollen. Dann nimmt man das andere Ende der Schnur und geht um den Teich herum, die Schnur mit den Holzklötzchen im Wasser nach sich ziehend und kreist so die Enten ein, sie dabei immer näher nach der Aufstiegsstelle treibend. Geschieht dieses An-Land-Treiben langsam, wird keine Ente den Versuch machen, über die immer näher heranschleifende Schnur zu entweichen. Wiederholt man dieses Verfahren mehrere Abende hintereinander, werden die Tiere schon von selbst das Wasser verlassen, sobald man sich zur bestimmten Stunde am Teiche sehen läßt.

Wie füttert man die jungen Küken? Junge Küken bedürfen einer besonders sorgsamten Pflege. Dazu gehört auch, daß man ihnen bestimmtes Futter reicht. Zu empfehlen ist besonders folgende Fütterungsweise: In den ersten vier Tagen streue man den Küken Buchweizengröße vor. Nach Ablauf dieser vier Tage gebe man ein Futter, das zu gleichen Teilen aus Fischmehl und Buchweizengröße zusammengesetzt ist. Am besten ist es, wenn man das Ganze mit Magermilch kocht und nachher bakt. Es hält sich dann besser. Neben diesem Kuchen streue man den Tieren auch noch Buchweizengröße lose vor. Später gebe man ihnen auch Weizen.

Die Sitzstangen der Hühner. Es ist sehr wichtig, daß die Sitzstangen im Hühnerstall alle in gleicher Höhe, also nicht etwa schräg, leiterartig angebracht werden. Durch diese Maßregel wird viel Streit und Kampf im Hühnerstall vermieden. Jedes Huhn hat nämlich das Bestreben, möglichst die oberste Stange einzunehmen. Bei diesem Streit kann es leicht vorkommen, daß die schwächeren Tiere wegen Platzmangels herunterfallen. Außerdem werden die unten Sitzenden meist durch den herabfallenden Kot beschmutzt. Bei gleichmäßiger Anbringung der Sitzstangen kann so etwas nur in geringem Maße vorkommen.

Bienenzucht.

Das Schwärmen der Bienen. Bald ertönt wieder die Lust von dem jedem Imker so angenehm im Ohre klingenden Summen der fleißigen Immen. Die Nachschau Mitte April hat gezeigt, daß infolge der vorausgegangenen milden Witterung überall das Brutgeschäft rege betrieben wird. Wird der Mai zum Vollmond, werden überall Ende Mai schon die ersten Schwärme fallen. An einem stillen, warmen und sonnigen Vormittag erscheint dann der lang-
ersehnte „Ersie“. Wie ihm das Herz des Imkers entgegen schlägt! Still beglückt schaut er dem munteren Treiben zu. Wie sie aus dem Flugloche hervorquellen und in der Lust einen wilden Tummelreigen vollführen! Eine Weile geht es so fort. Dort um den Stachelbeerbusch fliegen sie auf einmal viel dichter, immer mehr zieht sich die muntere Gesellschaft hier zusammen und nicht lange danach, bis der schlauke Zweig sich unter der Last der Traube merklich neigt. Aber nicht immer vollzieht sich dieser Vorgang so rasch und reibungslos, wie bei diesem Vorschwarme. Besonders die Nachschwärme mit ihren jungen Königinnen sind flüchtiger. Da muß dann die Schwarmspitze zu Hilfe genommen wer-

den, mit der man den Sonnenkindern einen gelinden Regen vortäuscht, der sie dann alsbald zum Ansehen veranlaßt. Hat die Traube sich gebildet, wird der Schwarm sofort eingeschlagen, da es sonst gar leicht vorkommen kann, daß die Traube sich plötzlich, wie auf Kommando, löst und der Schwarm das Weite sucht. Einen handlichen Fangkorb bzw. Fangkasten hat der vorsorgliche Imker schon bereit. Mit der einen Hand hält er den Korb mit der Öffnung unter die Traube, mit der andern faßt er den Zweig, ein kräftiger Ruck, und der ganze Schwarm liegt im Korbe. Dann stellt man den Korb auf einen nahe an die Anfaßstelle heran-



gebrachten Stuhl, Tisch, Plattform einer Trittleiter oder ähnliches. Die noch herumliegenden Bienen werden sich bald den im Korbe befindlichen Genossen zugelassen. Schon nach $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde werden nur noch wenige Bienen draußen sein. Dann bringe man den Korb nach dem Stande und stoße den Schwarm in die vorgerichtete Beute. Sitzt der Schwarm an unbeikommender Stelle, tritt der Fangbeutel in Tätigkeit. Hat sich der Schwarm um einen dicken Ast oder den Stamm eines Baumes gesetzt, muß er mit einer Schöpfkelle oder dergleichen eingelöffelt werden. Dabei muß man natürlich recht vorsichtig zu Werke gehen, damit keine Bienen gequetscht werden. Ziehen sich nach dem Einbringen des Schwarms in den Fangkorb immer noch wieder zahlreiche Bienen nach der Anfaßstelle zurück, so umwickelt man diese mit einem Petroleumlappchen. Von Vorteil für das schnelle Einziehen in den Fangkorb ist auch die Anbringung einer Fernleitung zwischen der Anfaßstelle und ersterem, etwa durch eine angelehnte verbindende Stange. Zeitig fallende Schwärme können bei guter Tracht und günstiger Witterung noch wahre Honiglöcher werden, während Spätlinge ohne Nachhilfe des Imkers es zu nichts bringen. Ein Schwarm im Mai — ein Fuder Honig, ein Schwarm im Juni — ein fettes Huhn, ein Schwarm im Juli — ein Federputz.

Obst- und Gartenbau.

Zwei wertvolle neuere Gemüsearten. 1. Das früheste runde Weißkraut „Heinemanns Juni-Niesen“ ist heute wohl die erste und früheste Weißkohlsorte. Vorzüglich eignet sich diese Sorte für den Massenanbau, der sich deshalb rentiert, weil um diese Zeit der holländische Kohl noch nicht so weit ist, der uns im Spätherbst flutenweise überschweemt und dem deutschen Spätkohlbau so hinderlich in der Rentabilität ist. Das Juni-Niesenkraut hat im Verhältnis zu anderen Sorten nur wenig Außenblätter, ist groß- und festköpfig, dabei feinkrippig und zart. — Die Köpfe sind bei gewöhnlicher Frühjahrsausfaat und Pflanzenzucht schon Ende Juni, Anfang Juli verbrauchsfertig, was ein ganz gewaltiger Vorsprung gegen andere Frühsorten ist. — Andererseits erhält man aber auch von der Juni-Pflanzung eine sehr ergiebige Späternte großer, fester und überaus haltbarer Köpfe, die auch hinsichtlich des Geschmacks den feinsten Ansprüchen gerecht werden. — 2. Nicht minder dankbar und zuverlässig ist die neue Rosenkohl-Züchtung „Fest und Viel“, die auf nahrhaftem Boden und nicht zu spät gepflanzt, ganz hervorragende glatte und feste Köpfe bildet, die etwa $\frac{1}{4}$ des Stammes gleichmäßig besetzen. Auch hinsichtlich seiner Winterhärte hat er sich allgemein vorzüglich bewährt. — Bei einer Pflanzweite von 70–80 Zentimeter im Juni ausgepflanzt, wird er als Nachfrucht von Frühgemüse bei normalem Boden und Wetter Fachmann und Liebhaber zufrieden stellen, denn er macht seinem

Namen wirklich alle Ehre. — Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß diese Sorte ein Ausbrechen der Spitzen Ende September zwecks besserer Entwicklung der Köpfe gut verträgt.

Unter den Speiserüben nehmen die Mairüben eine besondere Stellung ein. Die feinen, frühen Sorten sind nicht nur sehr viel ergiebiger, wie die berühmten Teltower Herbstrüben, sondern sie geben im Geschmack ihnen auch durchaus nichts nach. Wie so häufig, so sind auch hier die besten Sorten wenig bekannt. Eine der schätzenswertesten und frühesten Sorten der Mairüben ist die Mailänder



runde Weiße mit rotem Kopf, wie wir sie nachstehend abbilden. Diese Sorte ist außerordentlich fein im Geschmack, ergiebig und früher als die vielgebaute Münchener. Allerdings ist auch diese Sorte etwas anspruchsvoller an den Boden als andere. Er muß locker, nahrhaft, im Vorjahre gedüngt sein. Düngt man frisch, nimmt der feine Geschmack Schaden. Die Mairüben werden von März ab reihenweise ausgefät. Man gibt 6–7 Reihen auf ein Beet üblicher Breite und verzieht rechtzeitig auf 8 Zentimeter Entfernung. Es empfiehlt sich, von da ab alle 14 Tage bis 4 Wochen eine neue Ausfaat zu machen. Man kann dann den ganzen Sommer hindurch bis tief in den Herbst hinein frische Rüben haben.

33.

Für Haus und Herd.

Rhabarberauslaß. Man stellt ein Rhabarbertoppf mit gewöhnlich her und läßt es erkalten. Darauf kocht man Nudeln in Salzwasser weich und legt dann in eine ausgestrichene Form abwechselnd eine Lage Nudeln und eine Lage Rhabarber. Zum Schluß gießt man über das Ganze ein in Milch verquirltes Ei. Die Backzeit beträgt ungefähr eine halbe Stunde.

Ölflecke in weißer Wäsche. Ganz neue Wäsche zeigt mitunter merkwürdige kleine Flecke, die von dem zum Dlen der Nähmaschine benutzten Öl herrühren. Um diese zu beseitigen, überstreicht man sie im trockenen Zustande mit Butter oder Schmalz und reibt sie solange zwischen den Fingern, bis die Schmiere ganz aufgelöst ist. Die nun entstandenen großen Ölflecke lassen sich durch Einseifen und Ausreiben in warmer Seifenlauge mit Leichtigkeit beseitigen.

Die Entfernung von Rost auf eisernen Gegenständen. Um Rost von eisernen Gegenständen zu entfernen, bedient man sich eines Stückes Bienenwachs, das man in einen nicht zu dichten Lappen bindet und auf dem warm gemachten Eisen verreibt. Das muß in der Weise geschehen, daß das Eisen einen feinen Wachsüberzug erhält. Daraufhin nehme man einen zweiten Lappen, tauche ihn in pulverisiertes Rochsalz und reibe damit Wachs und Eisen ab.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Praygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann, G. m. b. H., sämtlich in Bromberg.